

# VIÑA POMAL

## VINA POMAL RESERVA 106 BARRICAS 2011

### Región de elaboración:

D.O.Ca. Rioja

### Variedades:

90% Tempranillo, 5% Garnacha y  
5% Graciano

### Viticultura:

La finca Viña Pomal está formada por 90 hectáreas de viñedo. Enclavados en el término municipal de Haro y a menos de 2 kilómetros de la bodega, se sitúan en uno de las zonas más bellas de la ciudad; a través de ellas podemos disfrutar del paso del río Ebro a través de las conchas de Haro.

Se combinan en nuestra finca distintos ecosistemas en función de la variabilidad del suelo y de la exposición solar, lo que se traduce en un trabajo exhaustivo de selección de zonas homogéneas. La viticultura que se aplica surge de una mezcla entre la tradicional riojana y la de precisión, dando como resultado a una viticultura que apuesta por la innovación para proteger la naturaleza, siempre bajo los parámetros de obtener máxima calidad.

### Características de la añada:

Un año marcado por un invierno seco y una primavera lluviosa, que facilitaría el desarrollo vegetativo. El cuajado fue irregular debido a las lluvias de Mayo y Junio.

La vendimia se marca por la escasez de lluvias, siendo una vendimia temprana. El verano muy seco, con altas temperaturas, haría que el final de la maduración se acelerara.

### Vinificación:

Una selección personal de Diego Pinilla entre los mejores vinos de Viña Pomal. Fermentación con levaduras autóctonas. 28°C-30 °C y una maceración total de 25 días.



Se cría durante 20 meses en barricas de roble americano (84%) y roble francés (16%). Un tercio de las barricas son nuevas. En este tiempo, las trasiegos nos permiten ir limpiando por decantación natural el vino. Tras su paso por barrica, el vino permanece dos años en botella antes de salir al mercado.

**Analítica:** Grado alcohólico: 13,5%

### **Nota de cata:**

Color: Cereza con ribete granate de intensidad media-alta.

Nariz: Compleja, intensa y profunda. Notas de regaliz y frutas negras, violetas y especiado (hinojo). Fondo mineral con notas de chocolates y maderas finas (cedro).

Boca: Potente y sabroso equilibrado y bien estructurado.

### **El consejo del enólogo:**

Un vino que se recomienda decantar en sus primeros años.

### **Conservación / potencial**

#### **De envejecimiento:**

Se encuentra en un momento perfecto para su consumo y se estima como el óptimo en sus diez primeros años de vida.

### **Maridaje:**

Complemento perfecto de platos de cuchara, carnes a la brasa y quesos curados.